



スチームコンベクションオーブン

プロのこだわりに応える、新型クックエブリオ登場。



スチームコンベクションオーブン

Cook Everio
クックエブリオ

HOSHIZAKI

スタイリッシュに、ラインナップ拡充
進化した
クックエブリオ
Sclass誕生

大量調理にも、おいしさ作りにも貢献する

ホシザキのスチームコンベクションオーブン「クックエブリオ」。

多くの厨房で愛されてきた性能と使いやすさを受け継ぎ、

さらに洗練され生まれ変わりました。

より細かな設定でプロのこだわりに応える高機能機「Sクラス」と

今までの操作感を継承した「Aクラス」をラインナップ。

多様化する厨房のスタイルにお応えします。



こだわり調理で 理想の仕上がり
Cook Everio Sclass
クックエブリオ<Cタイプ>

2/3 ホテルパン5段タイプ	1/1 ホテルパン6段タイプ	1/1 ホテルパン10段タイプ
電気 MIC-5HTC3	電気 MIC-6HSC3	電気 MIC-10HSC3
ガス MIC-5HTC-G	ガス MIC-6HSC-G	ガス MIC-10HSC-G



誰でもかんたん 誰でもおいしく
Cook Everio Aclass
クックエブリオ<Cタイプ>

2/3 ホテルパン5段タイプ	1/1 ホテルパン6段タイプ	1/1 ホテルパン10段タイプ
電気 MIC-5TC3	電気 MIC-6SC3	電気 MIC-10SC3
ガス MIC-5TC-G	ガス MIC-6SC-G	ガス MIC-10SC-G

プロフェッショナルの こだわりに応えるスチコン

ハイグレードモデルの「Sクラス」が、プロの現場に日々の使いやすさと利便性、
そしてイメージ通りの仕上がりをお届けします。

こだわり調理で 理想の仕上がり

Cook Everio  **class**

クックエブリオ〈Cタイプ〉



日々の作業負担を軽減する

自動洗浄 & 自動乾燥

》》 P.17

見やすさ・操作性を追求した

7inch

液晶タッチパネル

》》 P.19



温度・水蒸気量・風量まで

細やかな 調理制御

 》》 P.15

ストックデータを活用しやすく

レシピ機能

 》》 P.18

クックエブリオ

Cook Everio とは

3つの調理モードで、 加熱調理の約8割を実現

〈水蒸気〉
スチームモード



設定温度範囲 | 30～130℃

蒸気発生器から水蒸気を庫内へ均等に送り込みます。低温から高温まで調理に合わせて細かな温度設定が可能です。

※水蒸気量の変更はできません。

〈熱風〉
ホットエアーモード



設定温度範囲 | 30～300℃

庫内に送り込んだ熱風を対流させて加熱します。均等に加熱できるので焼きムラも少なく仕上がります。

〈水蒸気 + 熱風〉
コンビモード



設定温度範囲 | 100～300℃

熱風と水蒸気を使って加熱します。食材への熱伝導が早く、中心までしっかり火が通り、調理時間の短縮にもつながります。

※Sクラスは、水蒸気量 0% で 30℃ から (低温コンビ) の設定が可能です。

▶低温コンビについては P.15 へ




焼く

熱風を均等に対流させて、ムラなく焼き上げます。スチームを活用すれば焼き縮みも防げます。



温める

スチームを使って食材の内部まですばやく熱を通します。再加熱の場合もしっとり仕上がります。



煮る

少ない煮汁で煮ることが出来ます。また、面取りをしなくても煮崩れなく仕上げられます。



茹でる

スチームを利用してボイル調理ができます。お湯に浸からないので栄養素の流出を抑えられます。



蒸す

スチームモードで蒸し器を使った場合と同じ調理が可能です。温度調節も簡単におこなえます。



炒める

スチームと熱風を対流させるコンビモードで、フライパンで炒めるのと同様の調理が可能です。



炊く

ご飯ものも炊飯器同様、おいしく炊き上がります。複数の混ぜご飯も一度に簡単に作れます。



揚げる

食材に少量の油をふりかけて焼き上げることで、ヘルシーな揚げ物に仕上がられます。

調理品質も作業効率も クックエブリオで変わる！

いつでも 理想の仕上がり

温度や水蒸気量、時間を正確にコントロールできるので、いつでも均一で安定した仕上がりを得ることができます。

調理作業の省力化

スタートボタンを押したら、クックエブリオにおまかせ。途中でひっくり返したり、火加減を確認したりという手間もなくなります。

食材のロス削減

仕上がりが安定しているので、焼き過ぎやこげつき等による食材ロスの心配もありません。

アルバイトの活用

誰が使っても同じ仕上がりにできるので、アルバイトやパートの方にも調理を任せることができます。

メニューの拡充

焼く・煮る・蒸す…などの調理が1台で手軽にでき、さまざまなメニューを調理しやすくなります。

作業時間の短縮

大量に調理する時も一度に加熱でき、調理時間が短くて済みます。また、調理を任せられるため、他の作業ができます。

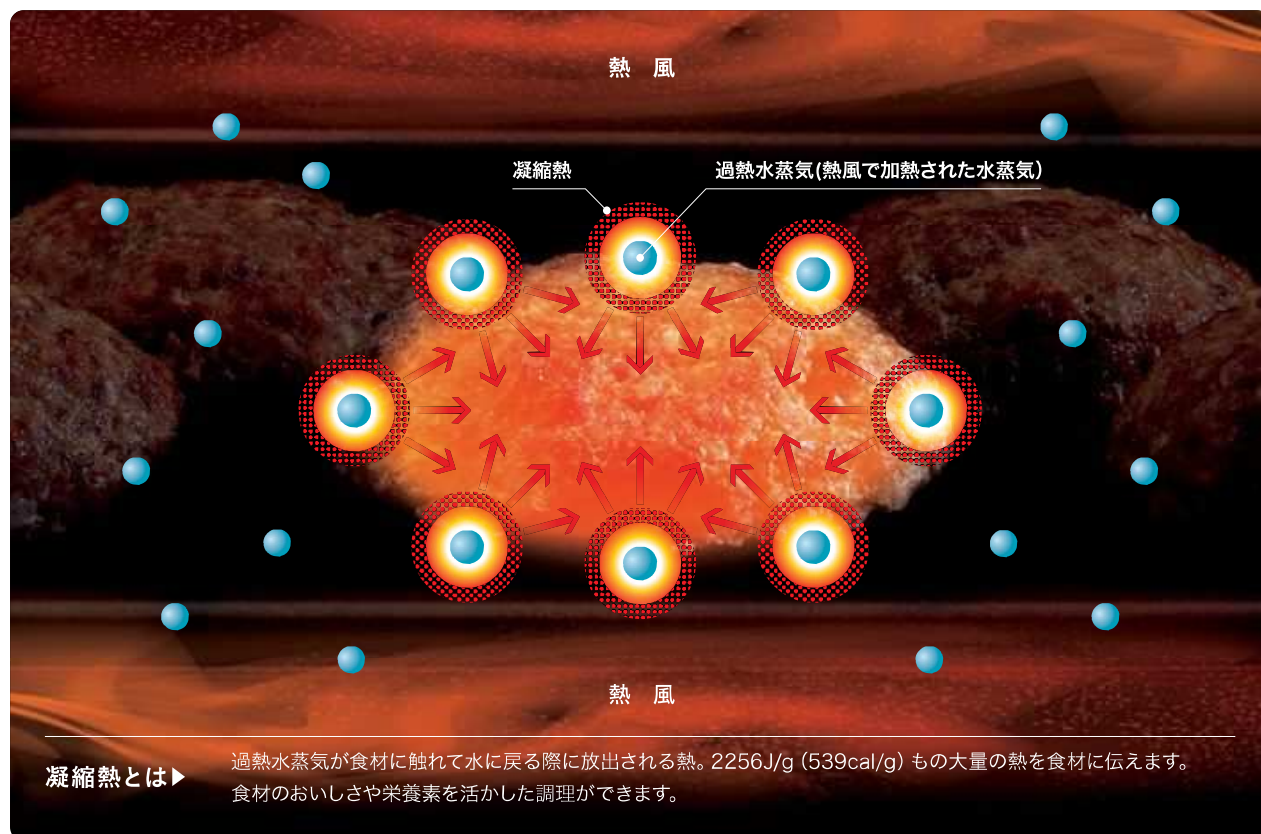
※風量を「微風」「無風」に設定した場合、設定温度範囲は 260℃以下になります (無風：S クラス 微風：S クラス、1/1 ホテルパンタイプ A クラス)。

Cook Everioは ここが違う！

1 水蒸気

おいしさを引き出す 凝縮熱を最大限に活用

熱風と水蒸気を使用するコンビモードでは、調理の最初の段階から水蒸気の投入が可能です。食材表面の温度が上昇する前に水蒸気を利用するので、凝縮熱を最大限に活用できます。



水蒸気の投入タイミングで仕上がりに差がつきます

〈例えば…コンビモード 200℃ で設定した場合〉

一般的なスチコン

食材表面の温度が上昇した後に水蒸気を投入

庫内ヒーターと水蒸気を同時に使えないため、まず庫内ヒーターで庫内温度を200℃まで上げる必要があります。食品の表面温度が上昇した後に水蒸気を投入しても、凝縮熱がうまく利用できません。



クックエブリオ

食材表面の温度が上昇する前に水蒸気を投入

調理の最初の段階から凝縮熱を利用でき、食品の表面が100℃に達する前に食品内部に熱が入るので、中までしっかり熱を通すことができます。



正確で安定した 水蒸気

スチコン調理で仕上がりのカギを握る温度と水蒸気量を、独自の技術で正確にコントロールし、理想の仕上がりを実現します。

正確な水蒸気量コントロール

排気温度センサー

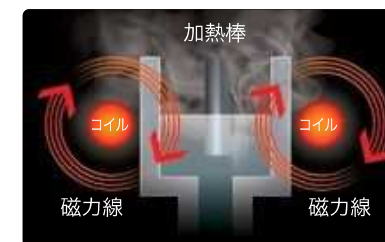
排気温度の変化で庫内の水蒸気量を検知し、必要な水蒸気量をコントロールします。

すばやく水蒸気を発生

電気仕様のみ

IH式蒸気発生器

電磁調理器と同じ原理を使っているので熱効率がよく、水の量も少量でよいので、わずか約30秒で水蒸気が沸き上がります。



沸き上がりまで
わずか
約30秒

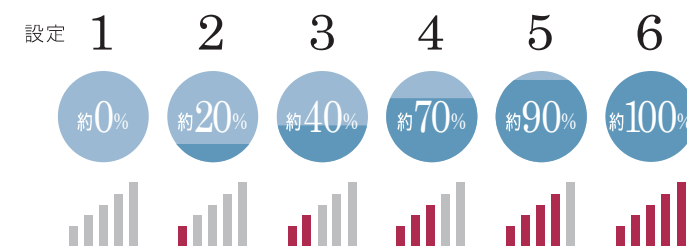
<上面図>



コンビモードの水蒸気量設定は最大6段階

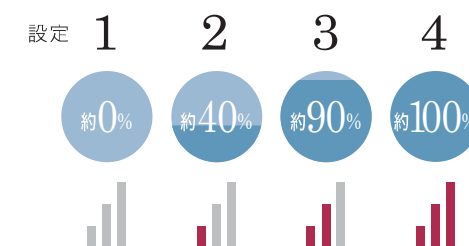
6段階

対応機種 Sクラス、1/1ホテルバンタイプAクラス



4段階

対応機種 2/3ホテルバンタイプAクラス



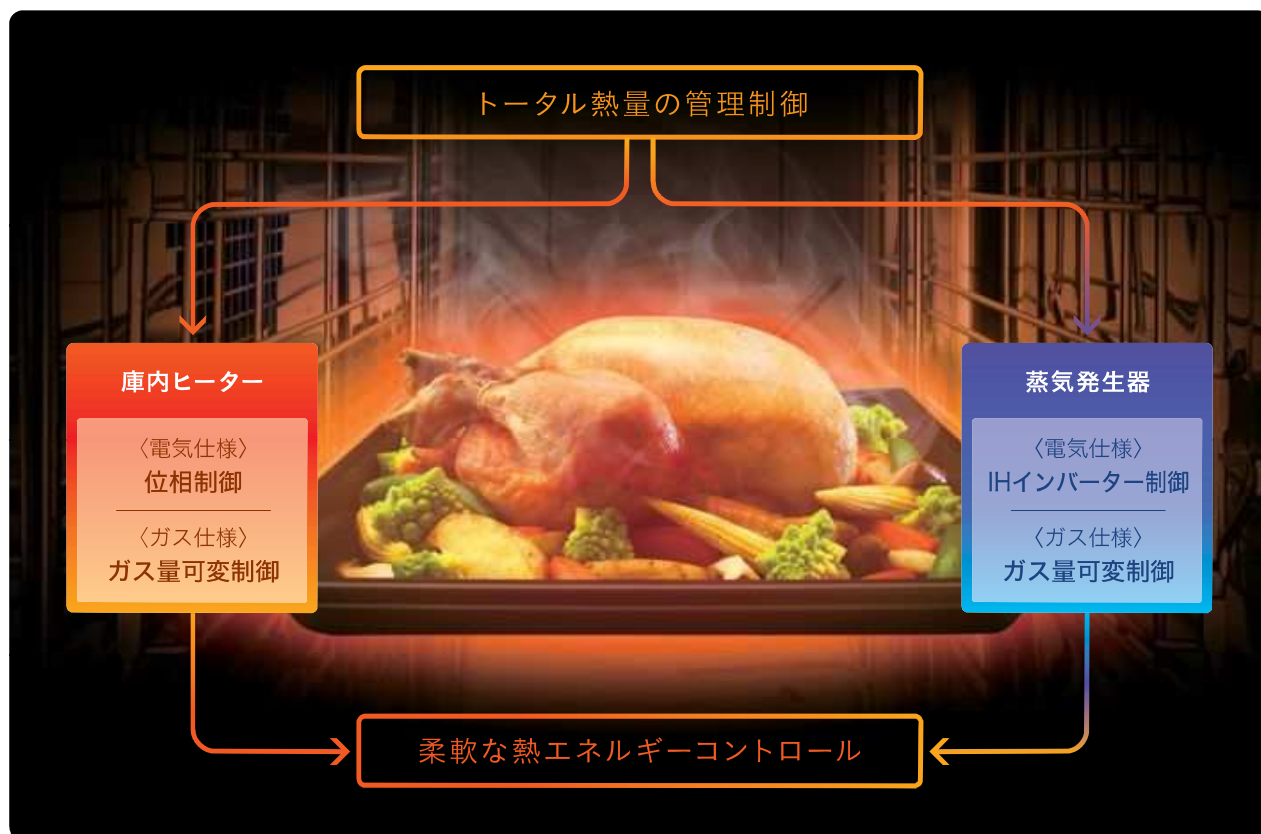
高周波利用設備許可について

IH式蒸気発生器は電波法により設備使用者が事前に高周波利用設備許可申請するよう定められています。詳細は最寄りの販売会社にお問い合わせください。

Cook Everioはここが違う！ 2 加熱コントロール

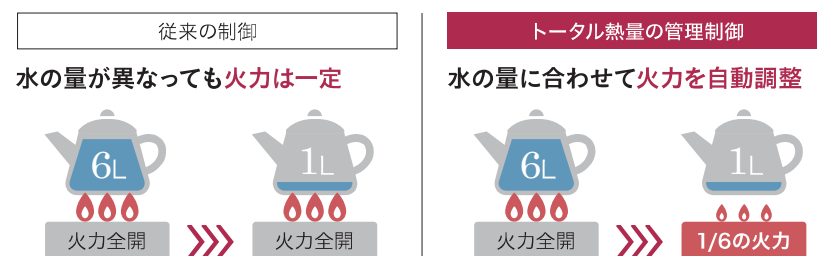
熱量をトータルで かしこく制御

庫内ヒーターと蒸気発生器を独自にコントロールし、
これらをトータル制御することで
熱エネルギーを効率的にコントロールします。



クックエブリオ独自の「容量制御」

トータルで熱量を管理制御するため、投入する食料量が異なっても同じ時間でほぼ同じ仕上がりを実現します。コンロの火加減に例えると、従来の制御では水の量が異なっても火力を全開にして沸かすのに対し、トータル熱量の管理制御では水の量に合わせて火力を自動で調節するイメージになります。



※調理方法(設定温度や調理量等)によっては、調理時間を長くするなど、設定を変更する必要があります。



データで見るクックエブリオの実力

電子レンジや鍋を利用した加熱に比べて、
味や栄養面でもすぐれることは調理試験結果に表れています。



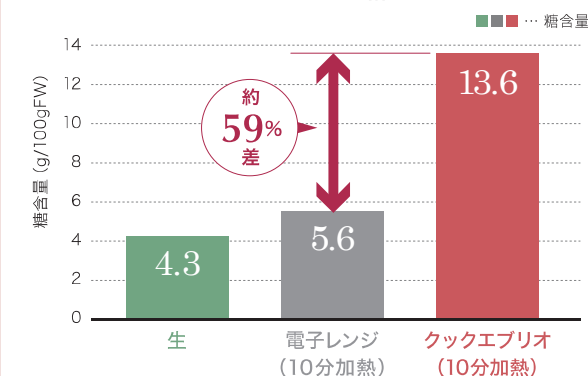
クックエブリオで加熱すると、 より甘くなる

クックエブリオは、温度と水蒸気量の調整により、他の調理機器(電子レンジ)よりも酵素活性を活かす条件を作り出せるので、糖含量を増やすことが可能です。

加熱方法	設 定
生	—
電子レンジ	500W(10分)
クックエブリオ	ホットエア：85℃(3分)+100℃(7分)

供試材料：サツマイモ切片 内部組織10mm × 10mm × 2mm
測定項目：糖含量測定

加熱処理方法がサツマイモ切片の糖含量に及ぼす影響

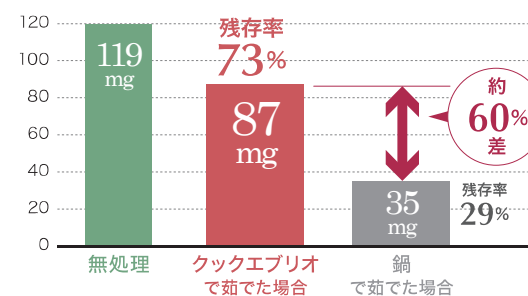


[大阪府立大学大学院とホシザキの試験データ]

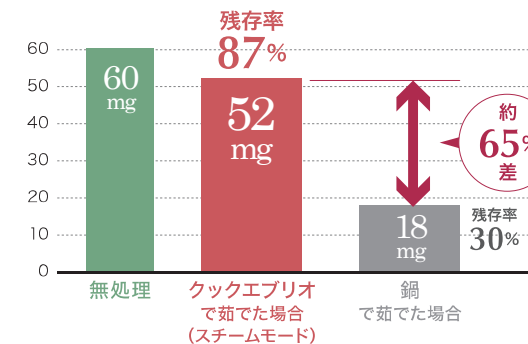
クックエブリオで加熱した野菜は、ビタミンC含有量が違う

2分間加熱した100gあたりの総アスコルビン酸(ビタミンC)含有量

ブロッコリー 119mg (100gあたり・無処理の場合)



インゲン豆 60mg (100gあたり・無処理の場合)



[大阪府立大学大学院とホシザキの試験データ]

厨房環境や条件に合わせて 選べるクックエブリオ

電気・ガス が選べる

すべてのタイプで「電気仕様」「ガス仕様」をラインナップしています。



扉の向き が選べる

厨房のレイアウトや作業動線に合わせて、扉の右開き、左開きの選択が可能です。



※設置後の開き方向の変更はできません。ご注文時に右開き、左開きをご指定ください。
※2/3ホテルパンタイプの左開き仕様は幅が785mmになります。
※写真は電気仕様です。
※2/3ホテルパンタイプの写真はSクラス、1/1ホテルパンタイプの写真は6段タイプSクラスです。

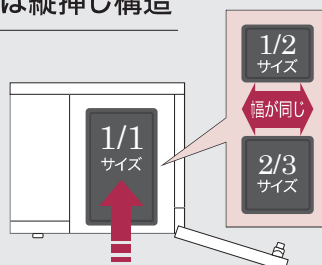
ホテルパンのサイズ・段数 が選べる

取り回ししやすい2/3ホテルパン（5段タイプ）、大量調理に対応する1/1ホテルパン（6段・10段タイプ）の2タイプから選べます。



1/1ホテルパンタイプは縦挿し構造

ホテルパンの挿入方向を縦挿しにすることにより、1/1サイズの他にも1/2サイズや2/3サイズのホテルパンも使用できます。



2段積み が選べる

2/3ホテルパンタイプ、1/1ホテルパンタイプとも、それぞれに2段積みでの導入が可能です。



メリット1 1台ずつ違うモード調理で作業効率アップ

2台あれば、1台はスチームモード、もう1台はホットエアーモードというように同時に異なる調理が可能になります。

メリット2 少量は1台だけで省エネ運転

少量調理の場合、小型2台ならば、小型1台だけの運転で済ませることができ、余計なエネルギーを使わずに済みます。

メリット3 食材の焼きムラを低減

一度に投入する量が多いほど焼きムラは出やすくなるため、2台に分散させることで、焼きムラを比較的軽減できます。

組み合わせ例

2/3ホテルパン	1/1ホテルパン	
5段タイプ	6段タイプ	10段タイプ（上段+下段）
MIC-5HTC3 × 2台	MIC-6HSC3 × 2台	MIC-6HSC3+MIC-10HSC3
MIC-5HTC-G × 2台	MIC-6HSC-G × 2台	MIC-6HSC-G+MIC-10HSC-G
MIC-5TC3 × 2台	MIC-6SC3 × 2台	MIC-6SC3+MIC-10SC3
MIC-5TC-G × 2台	MIC-6SC-G × 2台	MIC-6SC-G+MIC-10SC-G

※2段積みには、オプションのキットもしくは、段積み専用の製品が必要です。
※10段タイプは6段タイプとの組み合わせのみ対応可能です。
ただし、下段機は10段タイプになります。

Line Up Index

ラインナップインデックス

操作が簡単なスタンダードモデルから理想の仕上がりを追求できる
ハイグレードモデルまで目的に合わせてお選びいただけます。

自分好みの調理を自在に〈ハイグレードモデル〉

〈Cタイプ〉Sクラス

温度や湿度、風量など、
より細やかにコントロール可能。
タッチパネルや自動洗浄&自動乾燥で
プロの現場を効率的に支えます。

- 2/3 ホテルパン5段タイプ >>> P.13
- 1/1 ホテルパン6段タイプ
- 1/1 ホテルパン10段タイプ



シンプルで誰でも使いやすい〈スタンダードモデル〉

〈Cタイプ〉Aクラス

かんたん操作で、誰でも同じ仕上がりに。
初めてのスチコン導入にも
おすすめの1台です。

- 2/3 ホテルパン5段タイプ >>> P.21
- 1/1 ホテルパン6段タイプ
- 1/1 ホテルパン10段タイプ



ハイグレード
モデル

2/3

ホテルパンタイプ

ホテルパン収納数 最大調理量の目安

×5 60
段 食分

1/1

ホテルパンタイプ

ホテルパン収納数 最大調理量の目安

×6 120
段 食分

ホテルパン収納数 最大調理量の目安

×10 200
段 食分

こだわり調理で 理想の仕上がり

料理をする人によって異なる理想の仕上がり。

こだわりの一品をイメージ通りに仕上げるため、

温度や湿度、風量などをより細やかに

コントロール可能なSクラスを開発しました。

さらに、タッチパネルを採用、自動洗浄&乾燥機能を搭載し、

プロの現場を効率的に支えます。



MIC-5HTC3

Cook Everio 

Sクラスを
動画で確認



調理制御

温度・水蒸気量・風量まで
細やかな調理コントロールが可能

お手入れ

洗浄も乾燥も自動化
日々のお手入れをより手軽に、清潔に

レシピ機能

レシピを自在にストック

使いやすさ

パートナーとして
使いやすさの追求、細やかな配慮

調理制御

温度・水蒸気量・風量まで 細やかな調理コントロールが可能



温度

食品の乾燥を手軽に、仕上がりも美しく

低温コンビ

コンビ（水蒸気量0%）のみ対応

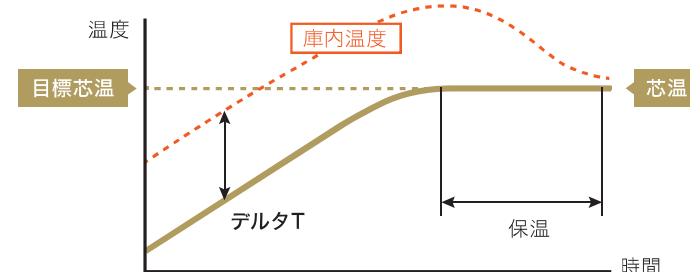
コンビモードの温度設定は30℃から可能。低温での長時間加熱ができるので、ドライトマトやドライフルーツ、乾燥メレンゲなどが、かんたんに作れます。低温で加熱するため栄養素が破壊されにくく、食材の変色や縮みを最小限に抑えて加熱ができます。



庫内温度を徐々に上げて 食材へのダメージを最小限に

デルタT調理

庫内温度と芯温の差（ ΔT ）を一定に保ちながら調理するため、急激な温度変化がなく、食材へのダメージを抑えた調理が可能になります。温度管理がシビアなローストビーフやチャーシューも手軽に作れます。



芯温センサー 標準装備

食材中心部の正確な温度コントロールに欠かせない「芯温センサー」1本を標準装備。オプションで追加することも可能です。

※2/3ホテルパンタイプガス仕様は芯温センサーの追加はできません。

段ごとにタイマー設定が可能

多段調理

それぞれの段ごとに調理時間を設定可能です。複数のメニューを同時に調理することができます。調理が完了すれば、ブザーでお知らせします。



※写真はMIC-5HTC3です。



水蒸気量

加熱途中にワンタッチで適量加湿

手動加湿

ホットエアーのみ対応

ホットエアーモードでの加熱中にボタンを押すだけで、庫内を加湿します。全体に硬くなりやすいハード系のパン焼成時に使用するとクラストをパリッとした香ばしい食感に仕上がられます。

※庫内温度260℃以下設定で有効。
※「無風」選択時は使用できません。

食材から出る蒸気を強制排出

手動ダンパー

ホットエアーのみ対応

ボタンひとつでダンパーを開けて、庫内の蒸気を排出できます。庫内に残った水分が仕上がりに影響を与える食品や、水分が多く焼き色がつきづらい食材の調理時におすすめです。

※「無風」選択時は使用できません。

水蒸気量の設定は6段階

コンビのみ対応

コンビモード使用時の水蒸気量は、約0・20・40・70・90・100%の6段階から選べ、細やかな水蒸気コントロールが可能です。▶詳しくは P.8



風量

庫内の風を止めて やさしく加熱

無風運転

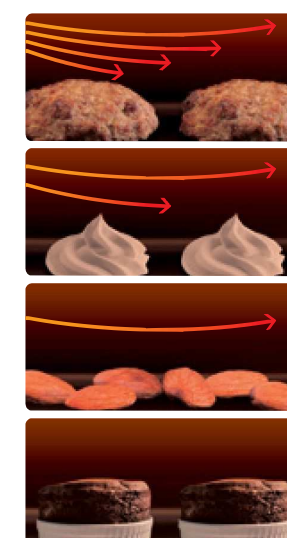
庫内ファンの回転をコントロールして、無風に近い状態を作ります。庫内に風が吹く状態をできるだけ軽減し、デリケートな食品にも対応できるようになりました。

※庫内温度260℃以下設定で有効。
※無風は一定条件でファンが間欠的に回ります。
※コンビモードでは使用できません。

風量調整は4段階

熱風の風量は4段階に調整可能。「無風」や「微風」など、食材に合わせて調整することで軽い材料の倒れや飛び、表面の波打ちなどを抑えることができます。

※コンビモードでは「無風」を除いた3段階になります。



標準

ハンバーグなどの一般調理に

風量1/2

メレンゲなどのクリーム状の食材に

微風

ナッツのローストなど粒状の食材に

無風

・スフレなど表面が波打ちやすい食品に
・焼き色をつけたくないマカロンなどに
・飛びや割れの心配がある薄いお菓子などに

熱を均一化し焼きムラを軽減

庫内ファン正逆回転

一定間隔で自動的に熱風の流れを逆回転させることで、焼きムラを軽減します。



お手入れ

洗浄も乾燥も自動化 日々のお手入れをより手軽に、清潔に

ボタン1つで洗浄から乾燥までおまかせ

自動洗浄&自動乾燥

使用後のお手入れを完全自動化。庫内の丸洗いから乾燥までは、ボタンを押すだけで手間なく済ませられ、機器を衛生的に保つことができます。

選べる3コース+マニュアル設定

標準 パワフル スピーディ
マニュアル 各種時間の設定をカスタマイズできます。



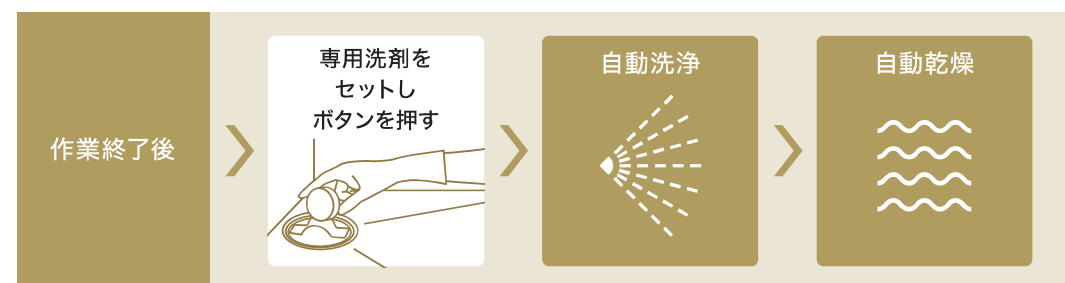
※写真はMIC-5HTC3です。



洗浄ノズル

水が排水口に流れやすい
底面傾斜

お手入れの流れ



自動洗浄機能は万能ではありません。
繰り返し焼き付けた汚れや焦げ付き等、汚れ具合によっては部分的に汚れが残る場合があります。
その場合、中性洗剤を染み込ませたふきんでふきとり、庫内に洗剤が残らないようにハンドシャワーでしっかり洗い流してください。

レシピ機能

レシピを自在にストック



100メニューを プリインストール

クックエブリオサポートサイト

きっちんぶらす 検索

きっちんぶらす設定

サポートサイト「きっちんぶらす」掲載のメニューの中から、定番100メニューの設定が登録されています。レシピは設定の変更も可能。お好みの設定にカスタマイズできます。また「きっちんぶらす」からお好きなメニューをダウンロードし、USBメモリを使って追加することができます。

※1/1ホテルバンタイプは50メニューになります。

お気に入り登録

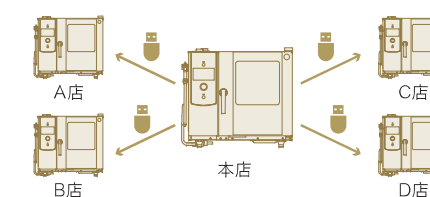
よく使うメニューはお気に入りに50メニューまで登録が可能。簡単に呼び出すことができます。



複数の店舗での 設定共有もかんたん

USB接続

クックエブリオに登録されたレシピの設定データは、USBメモリを使ってエクスポート&インポートが可能。本店で使用しているレシピの設定を支店のクックエブリオにコピーするだけで入力の手間なく共有できます。



使いやすさ

パートナーとして 使いやすさの追求、細やかな配慮

見やすさ・ 操作性を追求

7inch 液晶タッチパネル

調理作業途中でも操作しやすいよう7inchのタッチパネルを採用しました。上から下へと流れるような操作手順を意識したボタンやパネルのレイアウトは、初めてでも直感的にお使いいただけます。



操作手順は「上から下へ」
だから直感的に使える

- 運転ボタン
- ▼
- タッチパネル
- ▼
- スタートボタン



- 1 モード設定**
各モードをタッチするとそれぞれの設定画面に切り替わります。
- 2 お気に入り**
お気に入り登録したメニューを呼び出します。
- 3 温度/時間/風速/蒸気量設定**
数字をタッチすると変更ができます。
- 4 機器設定**
時刻や画面の明るさなどの設定ができます。
- 5 マルチ運転**
「ぎっちゃんぶらす」「多段調理」「デルタT調理」を設定できます。
- 6 自動洗浄**
自動洗浄の設定画面に切り替わります。
- 7 クールダウン**
クールダウンの設定画面に切り替わります。
- 8 予熱**
予熱がスタートします。

S class Line Up

2/3 ホテルパンタイプ

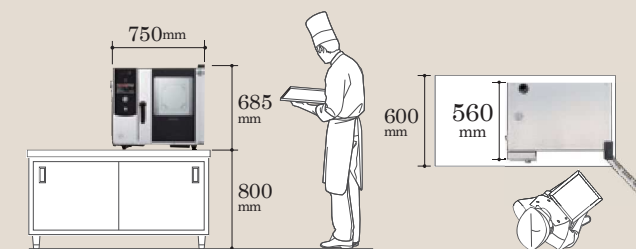


※写真は電気仕様です。

- 5 段タイプ**
最大調理目安: 60食分
- 電気 MIC-5HTC3
 - ガス MIC-5HTC-G

2/3ホテルパンタイプは奥行わずか 560mmのコンパクト設計 (ハンドルは含みません)

設置スペースに配慮したコンパクトボディで専用架台を必要とせず、奥行600mmの作業台などの上に設置できます。



1/1 ホテルパンタイプ



※写真は電気仕様です。

- 6 段タイプ**
最大調理目安: 120食分
- 電気 MIC-6HSC3
 - ガス MIC-6HSC-G



※写真は電気仕様です。

- 10 段タイプ**
最大調理目安: 200食分
- 電気 MIC-10HSC3
 - ガス MIC-10HSC-G

1/1ホテルパンタイプ 特注対応

欧州天板仕様

パン・洋菓子店でのご利用に、欧州天板仕様も対応いたします。

欧州天板収納数 6 段タイプ……5 枚
10 段タイプ……8 枚

トロリー仕様

1/1ホテルパン10段タイプのみ対応

ホテルや病院・給食施設など大量調理における作業効率アップに。

●欧州天板は使用できません。

トロリー仕様をお使いの場合、専用架台が必要です。



※写真は電気仕様です。

スタンダード
モデル

2/3

ホテルパンタイプ

ホテルパン収納数 最大調理量の目安
×5 60
段 食分

1/1

ホテルパンタイプ

ホテルパン収納数 最大調理量の目安
×6 120
段 食分

ホテルパン収納数 最大調理量の目安
×10 200
段 食分

誰でもかんたん 誰でもおいしく

今までのクックエブリオの操作感を継承。

「誰でもかんたん」「誰でもおいしく」のコンセプトはそのままに
スタイリッシュにモデルチェンジ。

Cook Everio **A**
class



※パネル写真はMIC-6SC3です。

初めての人にも使いやすい
操作性にこだわりました

運転ボタン



モード



時間・温度



予熱



スタートボタン

ひと目でわかる
操作パネル

ボタンとダイヤルだけなので操作はシン
プル。操作手順は「上から下へ」で、直感
的に使えます。

A class Line Up

2/3 ホテルパンタイプ



※写真は電気仕様です。

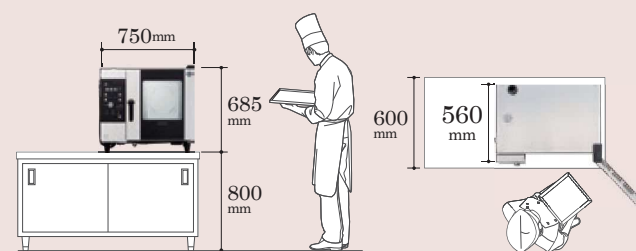
5
段タイプ

最大調理目安：60食分

電気 MIC-5TC3
ガス MIC-5TC-G

2/3ホテルパンタイプは奥行わずか
560mmのコンパクト設計 (ハンドルは含みません)

設置スペースに配慮したコンパクトボディで専用架台を必要とせず、
奥行600mmの作業台などの上に設置できます。



A class Line Up

1/1 ホテルパンタイプ



※写真は電気仕様です。

6
段タイプ

最大調理目安：120食分

電気 MIC-6SC3
ガス MIC-6SC-G



※写真は電気仕様です。

10
段タイプ

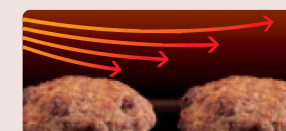
最大調理目安：200食分

電気 MIC-10SC3
ガス MIC-10SC-G

より細かな設定で理想の仕上がりを

風量調整

熱風の風量は食材に応じて調整可能。風
量を1/2または微風にすることにより、軽
い材料の倒れや飛び、液面の波打ちを軽
減します。



標準 ハンバーグ等の
一般調理に



風量1/2 メレンゲなどの
クリーム状の食材に



微風 ナッツのローストなど
粒状の食材に

水蒸気量 6 段階

▶詳しくは P.8

コンビモード使用時の水蒸気量を調理に合わせて6段階から選
べ、細やかな水蒸気コントロールが可能です。

庫内ファン正逆回転

▶詳しくは P.16

一定間隔で自動的に熱風の流れを逆回転させることで、焼きム
ラを軽減します。

1/1ホテルパンタイプ 特注対応

欧州天板仕様

パン・洋菓子店でのご利用に、
欧州天板仕様も対応いたします。

欧州天板収納数 6 段タイプ……5 枚
10 段タイプ……8 枚

トロリー仕様

1/1ホテルパン10段タイプのみ対応

ホテルや病院・給食施設など大量調理
における作業効率アップに。

●欧州天板は使用できません。

トロリー仕様をお使いの場合、
専用架台が必要です。



※写真は電気仕様です。

Cook Everio

主な機能一覧

			電 気	ガ ス	電 気	ガ ス	
			MIC-5HTC3	MIC-5HTC-G	MIC-6HSC3	MIC-6HSC-G	
表示	液晶タッチパネル	▶P.19	●	●	●	●	
	デジタル表示パネル	▶P.21	—	—	—	—	
調理制御	低温コンビ	▶P.15	●	●	●	●	
	デルタ T 調理	▶P.15	●	●	●	●	
	水蒸気量設定(コンビモード)	▶P.08	6 段階	6 段階	6 段階	6 段階	
	手動加湿	▶P.16	●	●	●	●	
	手動ダンパー	▶P.16	●	●	●	●	
	風量調整	▶P.16 / 22	4 段階	4 段階	4 段階	4 段階	
	無風運転	▶P.16	●	●	●	●	
	庫内ファン正逆回転	▶P.16 / 22	●	●	●	●	
	容量制御	▶P.09	●	●	—	—	
	芯温センサー	▶P.23	付属本数(ストレート型)	1 本	1 本	1 本	1 本
取付可能本数			2 本まで	1 本まで	3 本まで	3 本まで	
計測点数			3 点	3 点	3 点	3 点	
多段調理	▶P.15	●	●	●	●		
レシピ機能	きっちんぶらす設定	▶P.18	●	●	●	●	
	メニュー登録	▶P.24	●	●	●	●	
	お気に入り登録	▶P.18	●	●	●	●	
	USB 接続	▶P.18	●	●	●	●	
お手入れ・その他	自動洗浄機能	▶P.17	●	●	●	●	
	ハンドシャワー	▶P.24	●	●	●	●	
	庫内部品脱着	▶P.24	脱着式	脱着式	スイング式	スイング式	
	ダブルアクションハンドル	▶P.24	●	●	●	●	
	庫内灯	—	LED ランプ	LED ランプ	LED ランプ	LED ランプ	
	欧州天板仕様	▶P.20 / 22	—	—	特注	特注	

機能説明

- **液晶タッチパネル**
見やすさと操作性を追求した 7inchの液晶タッチパネル。
- **デジタル表示パネル**
ボタンとダイヤルだけで直感的に操作できるシンプルパネル。
- **低温コンビ**
30℃からの設定で長時間加熱が可能、食品乾燥を手軽に実現。
- **デルタT調理**
庫内温度をゆるやかに上げ、食材へのダメージを抑えて調理。
- **水蒸気量設定**
コンビモード使用時に投入する水蒸気量を選択。
- **手動加湿**
ホットエアーモード使用時に任意での加湿が可能。
- **手動ダンパー**
ホットエアーモード使用時、食材から出る蒸気を強制排出。
- **風量調整**
加熱時の熱風の風量を、食材に応じて選択可能。
- **無風運転**
庫内ファンの回転をコントロールして、庫内を無風に近い状態に。
- **庫内ファン正逆回転**
一定間隔で熱風の流れを逆回転させて、焼きムラを軽減。
- **容量制御**
投入する食材の量が異なっても、同じ時間でほぼ同じ仕上がりに。
- **多段調理**
投入した段ごとに、個別に調理時間の設定が可能。
- **きっちんぶらす設定**
サポートサイト「きっちんぶらす」掲載のレシピを手軽に登録&活用。
- **お気に入り登録**
よく使うメニューを登録して、簡単に呼び出しが可能。
- **USB接続**
複数店舗での設定の共有をUSBメモリで簡単に。
- **自動洗浄機能**
ボタン1つで庫内の洗浄から乾燥までを自動で実施。
- **庫内灯**
運転中の庫内の様子を確認可能に。
- **欧州天板仕様**
パン・洋菓子店でのご利用に最適な欧州天板を収納可能。

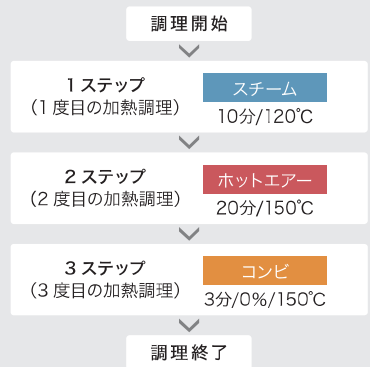
共通機能

- 芯温センサー**
食材の中心温度を設定できるので、食材内部の焼き加減調整や生焼け防止に役立ちます。
※L型芯温センサーもオプション対応可能です。



メニュー登録

よく使うモードはメニュー登録しておけば、呼び出して使用できます。2工程以上の複数のステップも登録が可能です。



ダブルアクションハンドル

扉を開けたときの水蒸気によるやけどを防ぐために、ダブルアクションハンドルを採用。1つ目のアクションで扉がわずかに開いて止まり、庫内ファンを停止し、水蒸気の勢いを止めます。2つ目のアクションで水蒸気を上部へ逃がします。

ハンドシャワー

調理終了後の洗浄や毎日のお手入れに便利なハンドシャワーを付属。清潔にお使いいただくためのクリーニング機能も搭載しています。



庫内部品脱着

2/3 ホテルパンタイプの庫内部品は、工具なしで脱着可能。1/1 ホテルパンタイプはスイング式なので、細かな部分のお掃除も手軽におこなえます(脱着も可能)。



※スイング式の写真は6段タイプです。

断熱材

断熱性能の高い耐熱ボードを採用し、本体外装温度の上昇を抑えます。

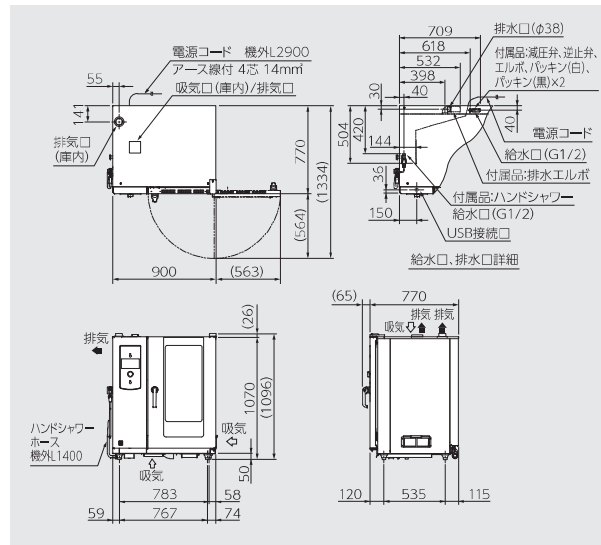
●全ラインナップに左開き仕様もあります。詳しくは P.11 をご確認ください。

MIC-10HSC3



標準価格(税抜) 2,727,000円

電源 三相 200V 50/60Hz 20.7kVA (60A)
消費電力 18.5/18.5kW
庫内容量 222L
外形寸法 幅900×奥行770×高さ1070mm
内形寸法 幅420×奥行628×高さ823mm
排水接続 φ38
ホテルパン サイズ1/1、収納枚数10枚(70mmピッチ)
製品質量 200kg



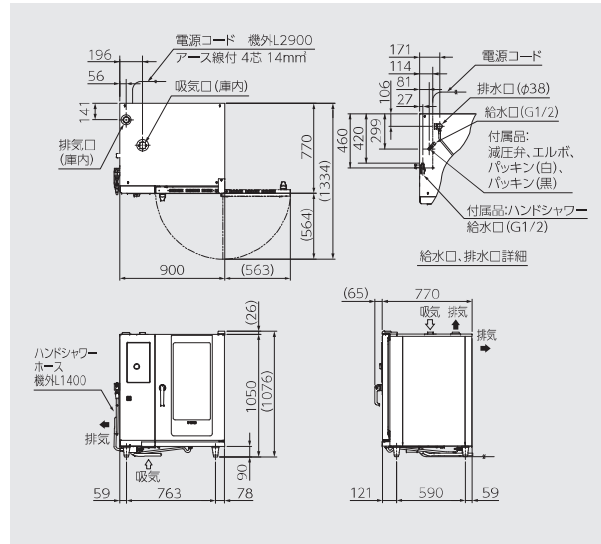
※自動洗浄運転時、一時的に吸気口(庫内)/排気口から排気します。

MIC-10SC3



標準価格(税抜) 2,538,000円

電源 三相 200V 50/60Hz 20.7kVA (60A)
消費電力 18.5/18.5kW
庫内容量 222L
外形寸法 幅900×奥行770×高さ1050mm
内形寸法 幅420×奥行628×高さ823mm
排水接続 φ38
ホテルパン サイズ1/1、収納枚数10枚(70mmピッチ)
製品質量 190kg

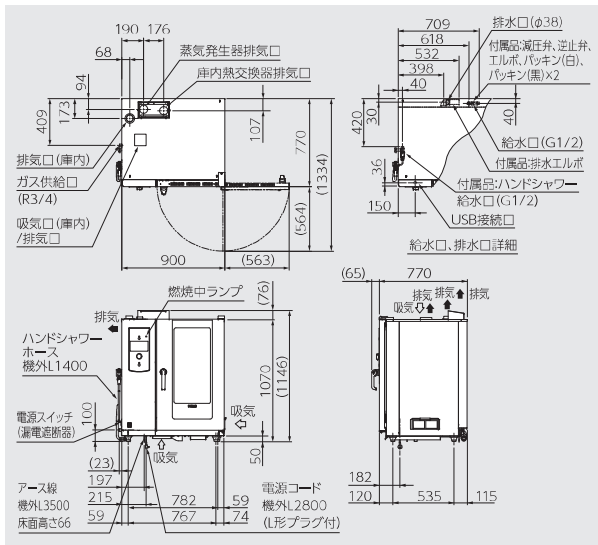


MIC-10HSC-G



標準価格(税抜) 3,137,000円

電源 単相 100V 50/60Hz 0.57kVA (5.7A)
消費電力 400/420W
使用ガス 12A/13A、LPG
ガス消費量 12A/13A:32.4kW/35.1kW、LPG:35.1kW
庫内容量 222L
外形寸法 幅900×奥行770×高さ1070mm
内形寸法 幅420×奥行628×高さ823mm
排水接続 φ38
ホテルパン サイズ1/1、収納枚数10枚(70mmピッチ)
製品質量 195kg



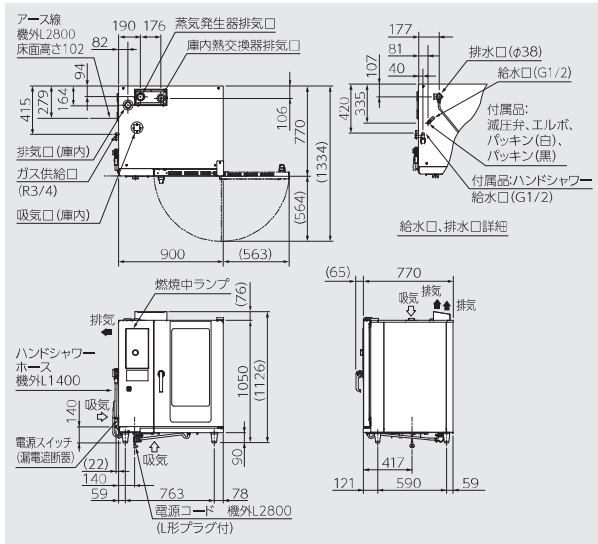
※自動洗浄運転時、一時的に吸気口(庫内)/排気口から排気します。

MIC-10SC-G



標準価格(税抜) 2,560,000円

電源 単相 100V 50/60Hz 0.57kVA (5.7A)
消費電力 420/440W
使用ガス 12A/13A、LPG
ガス消費量 12A/13A:32.4kW/35.1kW、LPG:35.1kW
庫内容量 222L
外形寸法 幅900×奥行770×高さ1050mm
内形寸法 幅420×奥行628×高さ823mm
排水接続 φ38
ホテルパン サイズ1/1、収納枚数10枚(70mmピッチ)
製品質量 190kg



周辺備品

ホテルパン

ホテルパン



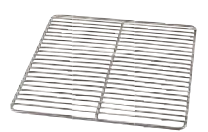
穴あきホテルパン



テフロンホテルパン



グリッド(焼網)



ホテルパン用敷網



ホテルパン サイズ詳細	サイズ: 352×325mm H= 20 / 25 / 40 / 65 / 100 / 150mm	サイズ: 530×325mm
----------------	--	----------------

※ホテルパンの寸法や形状はメーカーにより若干の違いがあります。使用できるホテルパンかどうか確認してください。
※写真は 2/3 ホテルパンタイプです。

備品

庫内専用洗剤



A クラス付属品

自動洗浄用
庫内専用洗剤



S クラス付属品

スプレーガン



A クラス付属品

耐熱手袋(付属品)



保護メガネ



厚手ゴム手袋



※付属品と記載していない項目につきましては、別途手配が必要となります。

カートリッジ式浄軟水器

NFX-OS



QC7-SO



RS-10L



HK-55RS



モービルラック & ラクトロリー

1/1ホテルパン10段タイプのみ対応 受注生産



モービルラック HT-10A-MR

●外形寸法
幅355×奥行400×高さ728mm
●ホテルパン
1/1ホテルパン10枚、
収納ピッチ68mm

ラクトロリー HT-10A

●外形寸法
幅450×奥行890×高さ1020mm
※モービルラック (HT-10A-MR)
下部収納可能

クックエブリオ サポートサイト

きっちんぷらす+
Kitchen Plus

ご利用中のお客様の
活用方法も公開中！

各種業態でのお客様の使いこなし術を紹介。オリジナルの使い方や裏技など、クックエブリオを活かすヒントが満載です。

基本操作から
便利な使い方まで

クックエブリオの特長や操作方法はもちろん、より便利な使い方や病院食の献立など実践で役立つ情報を多彩に掲載しています。

今すぐCHECK!

<https://kitchenplus.jp/>



クックエブリオ
Cook Everio を体験しよう

ホシザキのスチコン「クックエブリオ」を、実際にお試しいただけるテストキッチンに日本各地にご用意しています。講習会や試食会などのイベントを開催しているので、ぜひご活用ください。

お近くのテストキッチンはこちらから ▶

<https://kitchenplus.jp/testkitchen/map.html>



役立つ情報が
満載！

ホシザキ製品をお選びいただく際の目安として、 またご購入後正しくお使いいただくために必ずお読みください。

ご購入前の製品選び	ご購入後のご使用前	安心してご使用いただくために
カタログ 掲載製品についての「安全上、設置上、使用上のご注意」「保証書、保守契約についてのご案内」等、ご購入前に知っておくべき内容が記載されています。必ずお読みのうえ、適切な製品選びに、お役立てください。	取扱説明書 ご購入製品についての「安全上、使用上のご注意」「禁止、注意、警告事項」「正しいお手入れの方法」「定期交換部品のご案内」等、お客様にご使用いただくうえで必要な内容が記載されています。必ずよくお読みください。	保守契約 常に安定した性能を維持し、お客様に安心してご使用いただくため、年間契約により機械の定期点検をおこなう制度です。 製品のご使用上支障がない場合でも、保証期間経過後も機器を安全にご使用いただくため、最寄りの販売会社に点検をご依頼ください。
保守契約ご加入のすすめ 	契約期間中の修理は無料 万一、契約機種が故障した場合は、機械部の修理費用が、大きくかかる場合でも、契約期間中は無料になります。 計画性のある設備投資 年間契約のため、年間の予算が計上できます。よって計画性をもって設備投資ができます。また、修理の都度代金の支払いの手間がはぶけます。	年2回の安全チェック 年間会費として料金をおさめていただきますと、年2回の点検調整をおこないます。安定的な性能維持のためのチェックをいたしますので、安心してご使用できます。 ※故障内容によっては、有料となるものがあります。また料金・期間等は最寄りの販売会社にお問い合わせください。
保証 	●設置後1年間は、保証修理します。 ●圧縮機・冷却器については3年間保証修理します。(ただし2年目より取替費は除きます) ●このカタログに記載された製品の補修用性能部品の最低保有期間は製造打切後9年です。 ●ご購入の際は必要事項を記入した保証書を必ずお受け取りください。 ●購入された製品の製造番号と保証書に記載されている製造番号が一致しているかお確かめください。	消耗品・定期交換部品 製品を使用することで消耗していく「消耗品」と、一定期間使用することで交換が必要な「定期交換部品」が取扱説明書に記載されています。 これらの部品は有料です。
ハートフル点検 	製品を安定した状態で長くお使いいただくために、お手入れをおこないましょう! お手入れのくわしい内容は取扱説明書に記載されています。必ずご覧いただき、その方法に従ってお手入れをおこなってください。	便利なリース制度のすすめ  月々わずかな料金で最新機種が使えるリース制度と、分割払いで計画的なお支払いのできるクレジット制度がございます。いずれの制度も、お気軽に係員にご相談ください。

ホシザキ株式会社の工場はすべてISO9001、ISO14001の登録工場です。

ISO9001	ISO14001
ホシザキ株式会社 全工場 登録番号 JET-Q205 登録年月日 1999年8月9日	ホシザキ株式会社 全工場 登録番号 E01-204 登録年月日 2001年7月25日

- 本体標準価格の表示がない商品の販売価格は最寄りの販売会社にお問い合わせください。
- 製品写真の中で陳列している商品は価格に含まれておりません。
- このカタログ掲載商品でも品切れになる場合があります。お選びになる際には、最寄りの販売会社にお問い合わせください。
- このカタログに掲載の仕様は品質向上のため、予告なく変更することがあります。ご購入の前に必ず最新仕様、図面を最寄りの販売会社に請求してください。
- 商品の色は印刷により実物とは若干異なる場合があります。
- このカタログの内容についてのお問い合わせは、最寄りの販売会社もしくは当社におたずねください。
- このカタログに掲載の全ての内容は、印刷物、インターネット等あらゆる状況において、無断複製を禁じます。
- 車両、船舶など揺れ動く場所での使用については保証できません。

ホシザキ株式会社

本社 / 〒470-1194 愛知県豊明市栄町南館3-16 ☎(0562) 97-2111
 東京 / 〒141-0033 東京都品川区西品川1-1-1
 住友不動産大崎ガーデンタワー21階 ☎(03) 6275-3210
 大阪 / 〒540-0026 大阪市中央区南本町2-2-12 ☎(06) 4792-5501

ホームページもご覧いただけます。
www.hoshizaki.co.jp

●お求めは信用ある当店で



このカタログは環境にやさしい
 植物油インキを使用して印刷しています。

カタログ注文略号

EL565-21J0

このカタログの記載内容は2021年12月現在のものです。 2112A-016